

FICHE TECHNIQUE

MAXIGRAIN art. 9027

DESCRIPTION

Prémélange de farines pour un pain aux céréales, aux graines et aux flocons à la mie foncée, dense et alvéolée.

MODE D'EMPLOI

Recette	Direct
Prémélange	500 g
Farine type 55	500 g
Eau	600-650 g env.
Levure	30-40 g env.
Pétrissage selon matériel	jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve
Température de la pâte	26-28°C
Pointage	30 min.
Apprêt	30-40 min. env.
Cuisson à 240°C-250°C	35-45 min. env. selon le poids

INGREDIENTS

Farines de céréales 63,5%(blé, seigle),graines d'oléagineuses 14% (tournesol, lin), farine d'épeautre 4%, flocons de blé 4%, gluten de blé, sel iodé, épaississant : E412, sucre, farine de blé pré-gélatinisée, extrait de malt d'orge, acidifiant : acide lactique, émulsifiant : E472e, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Contient : gluten et produits dérivés.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 500 000
Levures :	< 1 000
Moisissures :	< 10 000
Coliformes :	<100
Salmonelles :	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1463
Energie (kcal) :	350
Protéines (g) :	15
Glucides (g) :	56
Lipides (g) :	6

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)